

Inhalt

VORWORT..... 7

NACHHALTIGE

ERNÄHRUNG..... 9

VORSPEISEN

- Tatar vom Rind mit Spargel und Parmesan 31
Brotsuppe 35
Weinsuppe mit Zimtcroûtons 39
Spargeleintopf mit Schinken-tortellini 43
Cannelloni mit Topfenfüllung und Gemüsesauce 47
Ziegenkäseflan mit Kürbisragout und Amarettobröseln 51
Nudelblätter mit Steinpilzbutter 55
Kartoffelpraline mit Radicchio und Haselnuss-Butter 61
Nudelreis mit Gemüse und Gorgonzolasauce 65
Roggenspaghetti mit Topfen- und Spinatcreme .. 69
Dreierlei Polentanocken mit Kräutern und Bergkäse.... 73
Risotto mit Gartengemüse .. 77
Kartoffelgnocchi mit Pfifferlingen 81
Kartoffel-Sauerkraut-Soufflé mit Selchfleisch 85
Pochiertes Ei mit Selleriepurée und Hallimasch 89
Kabeljaustrudel mit Tomaten-Oliven-Ragout .. 93

HAUPTSPEISEN

- Saibling auf Linsensalat mit Rotwein-Zwiebel-Vinaigrette 99
Hühnerbrust mit Bärlauchfüllung und Gemüse 103
Kalbsbrust mit Pfifferlingen gefüllt 107
Gekochtes Beinfleisch mit Gartengemüse 111
Geschmorter Ochsenschwanz mit Zwiebelpolenta 115
Hirschkeule in Rotweinsauce mit Kichererbsenpurée und Pfifferlingen 119
Kalbshaxe mit Tempura-Radicchio und Sellerie ... 123
Gebratenes Kalbsbries mit Topinamburpurée 125
Kalbsleber mit Kräuterkruste auf Bergartischocken und Spinat 129

NACHSPEISEN

- Geeiste Apfelsuppe mit Topfemousse 133
Geschmortes Obst mit Vanilleeis 137
Halbgefrorenes mit Trockenfrüchten 143
Joghurtpraline mit Honigmelone 147
Milchreispalatschinken mit Birnen-Walnuss-Ragout und Zimteis 153
Soufflierter Panettone-Schmarren mit Zitrusfrüchten 157
Geeiste Pfirsichsuppe mit Buttermilchflan 161
Soufflierter Mandelschmarren mit Zwetschgen 165
Palatschinken mit Honig-Weinschaum und Erdbeeren... 169
Kakaopalatschinken mit Bananen, Datteln und Kakaosorbet 173

DIE SPEISEKAMMER.... 176
REGISTER 198
QUELLEN..... 200